

Mokra pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**krupno seckanih oraha
- **500 g**kora za pitu
- **2 kg**kiselih jabuka
- **1 kesica**cimeta
- **0,5 dl**ulja
- **800 g**šecera
- **800 ml**vode

Priprema

Jabuke oljuštite i krupno narendajte u dublji sud. Dodajte orahe i cimet i promešajte. Dve kore premažite uljem i stavite jednu preko druge.

Na jedan kraj kora nanosite fil, savijte krajeve ka unutrašnjosti.

Uvijte u rolat. Stavite ga u nauljenu tepsiju.

Na isti nacin pripremite preostale rolate i poreajte ih u tepsiju.

Pitu isecite na parcad i poprskajte uljem.

Tepsiju stavite u rernu, pecite na 30 minuta na 180 stepeni i izvadite iz rerne.

Za šerbet. U šerpu na šporetu stavite šećer i vodu, kuvajte dok šerbet ne dobije potrebnu gustinu.

Mlakim šerbetom prelijte pitu. Kada se ohladi i upije šerbet pite stavite na tacnu za serviranje i služite.

Savet